



PIERCARLO·CULASSO

SCHEDA TECNICA

**BARBERA D'ALBA
DOC SUPERIORE**



VITIGNO: BARBERA

ESPOSIZIONE VIGNETI: OVEST

COMPOSIZIONE TERRENO: MARNE
CALCAREE E ARGILLOSE CON PRESENZA
DI SABBIA

ALTITUDINE: 250 – 270 METRI SLM

FERMENTAZIONE: 15 – 20 GIORNI IN
VASCHE D'ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA, SUCCESSIVA SVINATURA
E TRAVASO IN LEGNO DOPO QUALCHE
SETTIMANA.

AFFINAMENTO: RIPOSA IN BARRIQUES
DI ROVERE FRANCESE DI DIVERSI
PASSAGGI.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2020